



BIO DÉGRAISSANT antiGLISSE

BIO DÉGRAISSANT ENZYMATIQUE SANS RINÇAGE



pH 7

- ▶ Association d'agents enzymatiques et d'acides gras d'olive permettant d'éliminer tous types de graisses dans le domaine alimentaire.
- ▶ Dégraisse en profondeur, redonne l'aspect du neuf en 3 semaines.
- ▶ Empêche le grisaillement, jusque dans les moindres recoins tels que les joints de carrelage.
- ▶ Efficace dès 1%.
- ▶ Utilisable en autolaveuse, monobrosse, centrale d'hygiène.
- ▶ Sécurité : élimine les graisses responsables des sols glissants.
- ▶ Rend les sols plus sûrs car réduit les risques de chutes (moins d'accidents du travail).
- ▶ pH neutre, compatible tous types de surfaces

- ▶ Innovation : formule à base d'agents enzymatiques.
- ▶ Action prolongée : efficace pendant et après application (sans rinçage).
- ▶ Prolongation de l'action dans les canalisations, détruisant les dépôts source de mauvaises odeurs.
- ▶ Gain de temps et de productivité.
- ▶ Formule écologique respectueuse de l'environnement.
- ▶ Parfum naturel de plantes.
- ▶ A base de savon naturel à l'huile d'olive et à la noix de coco.

LIEUX D'UTILISATION

En cuisine, restauration, salle, self-service, zone de préparation, de stockage d'aliments, de réception...
En industrie agroalimentaire, traiteurs, abattoirs, poissonnerie, boucherie,
En grande distribution, magasins spécialisés,...

MODE D'EMPLOI

Balayer la surface pour enlever les grosses salissures.
Diluer le produit dans l'eau selon les dosages suivants :
> Utilisation manuelle : 2%.
> Utilisation en machine : 1%.
Température de l'eau : ne pas dépasser 55°C.
Appliquer le produit manuellement (balai, faubert) ou mécaniquement (monobrosse, autolaveuse) ou en centrale d'hygiène. Laisser agir le produit sur la surface traitée jusqu'à ce que la solution pénètre les dépôts de graisse (environ 5 min). Brosser le sol ou la surface et évacuer le trop-plein. Ne pas rincer. Laisser sécher.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide vert.
pH : 7 +/- 1.
Densité : 1,01 ±0,05.
Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/99). Pour cette utilisation, rinçage obligatoire.

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020004711000-0320

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

www.purodor-marosam.com